



# البروتوكول الصحي للسياحة التونسية للتوقي من كوفيد-19



INSPIRING  
*Tunisia*

Establishment according to health measures



## فهرس

2	1 المقدمة
3	2. الإجراءات و شروط حفظ الصحة الواجب احترامها عند استقبال الحرفاء ونقلهم
3	1-2 استقبال الحرفاء عند نقاط الدخول
3	2-2 نقل الحرفاء
	1.2.2 قواعد حفظ الصحة الواجب احترامها والمتعلقة بوسائل النقل والأمتعة
	2.2.2 قواعد حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الرحلات السياحية
3	3. مؤسسات الإيواء السياحي
3	1.3 التنظيم الخاص لمؤسسات الإيواء السياحي
	1.1.3 الحد الأقصى للإشغال لمؤسسات الإيواء السياحي
	2.1.3 التزام الإدارة ومسؤوليتها
	3.1.3 خطة الاتصال مع العملة والحرفاء
	4.1.3 التعاطي مع حالات الطوارئ الصحية
4	2.3 القواعد العامة الواجب اتباعها من قبل عملة مؤسسات الإيواء السياحي
	1.2.3 مراقبة الحالة الصحية
	2.2.3 حفظ صحة العملة
	3.2.3 تنظيم حجرات تغيير الملابس والمركبات الصحية وقاعات الأكل المخصصة للعملة
4	3.3 استقبال الحرفاء
	1.3.3 الاستقبال بباب الدخول و التعامل مع الأمتعة
	2.3.3 الاستقبال و تسجيل الدخول
5	4.3 الغرف و الطوابق
	1.4.3 القواعد الواجب احترامها من قبل العملة
	2.4.3 تنظيف و تطهير الغرف
	3.4.3 معالجة طاقم المفروشات
6	5.3 خدمات الغرف
6	6.3 المحلات المشتركة والمركبات الصحية للحرفاء
6	7.3 الحانات و المقاهي
	1.7.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الحانات و المقاهي
	2.7.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الخدمة
6	8.3 المطاعم ونقاط البيع الأخرى
	1.8.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الأكل
	2.8.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الخدمة
7	9.3 المطبخ
	1.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها من قبل العملة
	2.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند استقبال السلع
	3.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند تداول المواد الغذائية و المشروبات
	4.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند توزيع المواد الغذائية والمشروبات في المطاعم
	5.9.3 نظام المراقبة الذاتية للتحكم في المخاطر
8	10.3 المسابح والشواطئ
	1.10.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها بالمسبح
	2.10.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها بالشواطئ
8	11.3 مراكز المعالجة بالمياه و التدليك
8	12.3 مراكز الأنشطة الرياضية و الفضاءات المخصصة للأطفال
	1.12.3 مراكز الأنشطة الرياضية
	2.12.3 الفضاءات المخصصة للأطفال و التنشيط
9	13.3 الندوات والمؤتمرات والاجتماعات والمناسبات
	1.13.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الندوات و المؤتمرات
	2.13.3 التنظيف و التطهير
	3.13.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها من قبل الحرفاء
9	14.3 صيانة المؤسسة
9	15.3 التخلص من النفايات
10	4. الاحتياطات والإجراءات الوقائية بالمطاعم السياحية
10	1.4 العملة
10	2.4 الإجراءات الواجب اتخاذها بالمطبخ
10	3.4 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعة المطعم و المركب الصحي للحرفاء
10	4.4 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند دخول المطعم
10	5.4 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند الخدمة
11	6.4 التخلص من النفايات

## 1. المقدمة

في إطار الاستعداد لاستئناف النشاط السياحي في تونس بعد جائحة الكورونا التي أثرت سلبا على جل دول العالم، قامت مصالح الديوان الوطني التونسي للسياحة بوضع دليل إجراءات صحية بعنوان:

### البروتوكول الصحي للسياحة التونسية للتوقي من كوفيد 19 (P.S.T.T Anti COVID 19)

ركز هذا البروتوكول بشكل رئيسي على قواعد حفظ الصحة و السلامة الصحية الواجب احترامها و المتعلقة بمسار الحرفاء منذ استقبالهم بالمراكز الحدودية إلى حين مغادرتهم من ناحية والقواعد الواجب إحترامها من قبل أعوان المؤسسات السياحية أثناء أداءهم لمهامهم من ناحية أخرى.

لإعداد هذه الإجراءات و قواعد حفظ الصحة، تم اعتماد طريقة 5M (المواد، المعدات، المحيط، العامل، الطريقة) لتحليل المخاطر في كل مرحلة من مراحل رحلة الحريف .

و قد تم إعداد هذا البروتوكول من طرف إدارات الديوان الوطني التونسي للسياحة بعد الاستئناس بتجارب لعدد من الدول بالإضافة إلى توجيهات المنظمة العالمية للصحة و المنظمة العالمية للسياحة و مراجع مهنية وعلمية مختصة و مجموعة من الخبراء المختصين.

و تتمحور أهم الأهداف الرئيسية للبروتوكول الصحي Anti Covid 19 في ما يلي:

- التحكم في انتشار هذا الوباء بالمؤسسات السياحية.
- ضمان سلامة كل من العملة والحرفاء في المؤسسات السياحية.
- طمأنة شبكات المبيعات و متعهدي الرحلات.
- تقديم منتج سليم خاضع للشروط الصحية لمجابهة وباء الكورونا.

و لضمان تطبيق و تنفيذ كل الإجراءات و قواعد حفظ الصحة الواردة بهذا الدليل، وجب على كل مؤسسة سياحية وضع طرق عمل يقع تنفيذها و مراقبتها و التثبت من مدى مطابقتها (التأكد على التوثيق).

و بناء على التطور المحتمل للوضع الصحي و انتشار هذا الفيروس، فإنه يمكن إحداث تغييرات على الإجراءات و التوصيات بهذا الدليل. تجدر الإشارة أنه سيقع وضع إستراتيجية عمل للتأكد من الحالة الصحية للحرفاء في علاقة بفيروس الكورونا بكل النقاط الحدودية (جواز سفر صحي او وثيقة اخرى / القيام بالتحاليل المخبرية بمقابل ...) بالتنسيق مع مصالح وزارة الصحة و ذلك عند اعادة فتح الحدود .  
علما و انه قد تمت دراسة البروتوكول من طرف معهد الصحة و السلامة المهنية و المصادقة عليه.

## 2. الإجراءات و شروط حفظ الصحة الواجب احترامها عند استقبال الحرفاء و نقلهم

### 1-2 استقبال الحرفاء عند نقاط الدخول

- يجب على الأعوان المكلفين باستقبال الحرفاء ارتداء كمادات واقية.
- يجب توفير عبوة من مطهر الأيدي و المناديل الورقية لكافة الاعوان المكلفين باستقبال الحرفاء.
- توفير كمادات واقية للحرفاء.
- احترام مسافة التباعد بأكثر من متر بين الحرفاء.

### 2-2 نقل الحرفاء

#### 1.2.2 قواعد حفظ الصحة الواجب احترامها و المتعلقة بوسائل النقل و الأمتعة

- إجبارية استعمال الكمادات لكل الحرفاء، الاعوان المكلفين بالإستقبال و السائق، مع احترام الطرق الصحية لارتدائها وإزالتها والتخلص منها.
- الحفاظ على مسافة التباعد أثناء تسليم الأمتعة والصعود إلى وسائل النقل و تجنب تقاطع الحرفاء أثناء الجلوس بالمقاعد.
- توفير موزع مطهر للأيدي للحرفاء أثناء الصعود إلى وسائل النقل.
- الالتزام بنسبة 50 % من طاقة استيعاب وسيلة النقل مع احترام مسافة 1 متر بين الركاب (تحديد المقاعد المخصصة للجلوس: مقعد مستغل / مقعدين شاغرين و في وضعية تقاطع).
- بالنسبة لل عربات التي تحتوي على 7 مقاعد أو أقل، احترام طاقة استيعاب 50 % و مسافة التباعد، باستثناء ثبوت نقل أشخاص من نفس العائلة (وجوب تقديم تصريح موقع من المسؤول عن العائلة).
- التطهير الكلي و المنتظم لوسيلة النقل قبل و بعد كل خدمة.
- تعزيز عمليات التطهير لجميع المساحات المحتمل لمسها عن طريق الأيدي و كذلك الجوانب الداخلية للنوافذ من جهة الراكب.
- الصيانة المتكررة و المنتظمة لأنظمة التهوية و التكييف لوسائل النقل.
- تهوية وسيلة النقل قبل وبعده عملية النقل.
- تطهير وسيلة النقل وفقاً لإجراء محدد مسبقاً يصف الطريقة التي سيتم اختيارها و المعدات و المواد اللازمة للتنظيف / التطهير.
- استعمال مواد مطهرة معتمدة من وزارة الصحة.

#### 2.2.2 قواعد حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الرحلات السياحية

- تذكير الحرفاء بتعليمات حفظ الصحة الواجب احترامها، عبر وضع ملصقات داخل عربات النقل و / أو وسيلة سمعية بصرية مع نظام خاص بالأشخاص فاقد السمع.
- احترام مسافة التباعد لأكثر من متر واحد بين الحرفاء أثناء زيارة المعالم الأثرية والمتاحف، وكذلك أثناء فترات الراحة والتوقف عند الرحلات (المقاهي والمطاعم والمحللات التجارية... الخ).
- إجبارية استخدام الكمادات الواقية من قبل الأدلاء السياحيين و كل المشاركين في الرحلات.
- انتهاج سلوك مهني و حرفي عند التعامل مع الحرفاء المخالفين لقواعد حفظ الصحة المستوجبة.
- احترام مسافة التباعد لأكثر من متر واحد بين الحرفاء و السائق.
- استعمال الدليل السياحي لساعات و مضخم صوت (audiophone) أثناء زيارة المتاحف و المعالم الأثرية لكل مجموعة حرفاء يفوق عددها 15 شخصا و ذلك لإحترام مسافة التباعد لأكثر من 1 متر.
- إجبارية استعمال الكمادات لكل الحرفاء بوسيلة النقل.

## 3. مؤسسات الإيواء السياحي

### 1.3 التنظيم الخاص لمؤسسات الإيواء السياحي

#### 1.1.3 الحد الأقصى للإشغال لمؤسسات الإيواء السياحي

- تحدد طاقة الإيواء المسموح بها بنسبة 50 % بحساب السرير.
- كل تجاوز لهذه النسبة، يستوجب الحصول على ترخيص مسبق من مصالح الديوان الوطني التونسي للسياحة بناء على طلب الممثل القانوني للمؤسسة مدعماً بالمؤيدات اللازمة.
- الالتزام بعدم تجاوز 50 % من طاقة استيعاب نقاط البيع بالمؤسسة عند ارتيادها من قبل الحرفاء غير المقيمين مع تسجيل دخولهم.

#### 2.1.3 التزام الإدارة ومسئوليتها

- يجب على إدارة المؤسسة أن:
- تنتهج استراتيجية واضحة للوقاية من Covid-19
- تلتزم بتوفير الموارد اللازمة لتطبيق تدابير و تعليمات حفظ الصحة Anti Covid-19
- تتعاقد مع ممرض
- تتدب مختص في حفظ الصحة يوكل له إضافة إلى مهامه العادية، ما يلي:
- تسييس العملة.
- التواصل مع الحرفاء و العملة.
- التثيت من مدى تطبيق البروتوكول الصحي بالمؤسسة.
- التصرف في مستلزمات الوقاية (الكمادات، المطهر، الأكياس البلاستيكية للطاويات...).
- رفع تقرير يومي للنقائص و الإخلالات إلى لجنة التصرف في الأزمات.

- تدعم فريق التنظيف.
- تقوم بتعليق الأنشطة التالية:
- الحفلات في الأماكن المغلقة.
- الأنشطة الرياضية في المسابح.
- حفلات الزفاف في الهواء الطلق أو في القاعات.
- توفير خدمة اللاتشة و تعليق الخدمة الذاتية داخل المطاعم و الحانات و جميع نقاط البيع الأخرى.

### 3.1.3 خطة الاتصال مع العملة والحرفاء

- وضع دعائم ورقية أو رقمية حول الإجراءات الصحية الواجب احترامها على ذمة الحرفاء و العملة بكل المسارات.
- تكوين و تحسيس العملة بالإجراءات الصحية الواجب احترامها للتوقي من فيروس كورونا.

### 4.1.3 التعاطي مع حالات الطوارئ الصحية

- تشكيل لجنة للتصرف في الأزمات متكونة من رؤساء أقسام مختلفة (الإدارة، حفظ الصحة، طبيب الشغل، الاستقبال، الجودة، الطوابق، ممثل عن العملة الخ).
- ضبط الإجراءات الواجب اتباعها عند وجود حالة إصابة مشبوهة و / أو مؤكدة بفيروس كورونا في صفوف الحرفاء و ذلك بالتنسيق مع المصالح الجهوية للصحة.
- توفير عدد من الغرف لعزل الحالات المشبوهة.
- القيام بمحاكاة (عملية بيضاء) عند الاشتباه في إصابة شخص بفيروس كورونا.
- وضع الغرفة خارج الخدمة وتعقيمها تحت إشراف مختص في حفظ الصحة، في حالة التأكد من إصابة حريف أو /و عامل بـ Covid-19 (ملحق عدد 1).
- منح العامل عطلة في حالة ظهور أعراض أو علامات المرض عليه مع إشعار المصالح الصحية المختصة.
- إلزام العملة بالإبلاغ عبر الهاتف المسؤول المباشر و عدم التوجه إلى المؤسسة في حال ظهور أعراض مرضية (الحمى و السعال و صعوبات التنفس) أو في حال اتصاله المباشر بشخص مصاب.

### 2.3 القواعد العامة الواجب اتباعها من قبل عملة مؤسسات الإيواء السياحي

#### 1.2.3 مراقبة الحالة الصحية

- قياس و تسجيل درجات الحرارة لجميع العملة قبل الدخول إلى المؤسسة (باستخدام مقياس حرارة بالأشعة بدون لمس). إذا كانت درجة حرارة تفوق أو تساوي 38 درجة بصفة مستمرة يتم إسناد العامل عطلة و إعلام المصالح الصحية المختصة.

#### 2.2.3 حفظ صحة العملة

- تركيز موزع مطهر أيدي في محل تسجيل الدخول.
- إجبارية استعمال الكمادات لكل العملة مع احترام الطرق الصحية لارتدائها وإزالتها والتخلص منها، على أن لا تتجاوز مدة إستعمالها 4 ساعات مع ضرورة تغييرها عندما تصبح مبللة.
- غسل الأيدي باستمرار بالماء والصابون أو بمطهر (نسبة الكحول 70 ٪ على الأقل).
- عند السعال أو العطس، يجب تغطية الفم و الأنف بثنية الكوع أو استعمال منديل ورقي ثم التخلص منه داخل حاوية فضلات محكمة الغلق و غسل الأيدي بالماء و الصابون أو بمطهر.
- احترام مسافة تباعد لا تقل عن متر واحد مع الآخرين.
- تجنب لمس العينين و الأنف و الفم.

### 3.2.3 تنظيم حجرات تغيير الملابس والمركبات الصحية و قاعات الأكل المخصصة للعملة

- تركيز لافئات تحسيسية حول الإجراءات الصحية الواجب احترامها بمدخل المركب الصحي للعملة.
- استعمال الكمادات داخل حجرات الملابس.
- تجنب الاكتظاظ و احترام مسافة التباعد بـ متر واحد على الأقل داخل حجرات تغيير الملابس و قاعات الأكل و قاعات الاستراحة الخاصة بالعملة.
- تغيير ملابس العمل عند بداية و نهاية كل خدمة.
- وضع موزعات صابون و ورق ذو استخدام واحد و حاويات فضلات ذات دواسات بالعدد الكافي داخل حجرات تغيير الملابس و قاعات الأكل و قاعات الاستراحة الخاصة بالعملة.
- تنظيم و ترتيب طاولات و كراسي قاعات الأكل و قاعات الاستراحة الخاصة بالعملة بطريقة تمكن من احترام مسافة التباعد و عدم الجلوس وجها لوجه.
- تدعيم برنامج التنظيف و التطهير بحجرات تغيير الملابس و قاعات الأكل و قاعات الاستراحة الخاصة بالعملة و الرفع من وتيرة عملية تطهير المساحات و المعدات التي تلامس اليدين.
- تهوئة حجرات تغيير الملابس بصفة مستمرة.

### 3.3 استقبال الحرفاء

#### 1.3.3 الاستقبال باب الدخول و تداول الأمتعة

- توفير منطقة لتطهير أمتعة الحرفاء قبل الدخول إلى بهو الاستقبال (تطهير الأجزاء الحرجة للأمتعة، و لا سيما المقبض).
- ضبط و اتباع طريقة عمل متعلقة بتطهير أمتعة و أغراض الحرفاء.
- مراقبة درجة حرارة جميع الحرفاء باستخدام مقياس حرارة بدون لمس، (في حالة ارتفاع درجة حرارة الحريف بشكل مستمر تفوق أو تساوي 38 درجة، يمنع



- من الدخول إلى الفندق ويتم الاتصال بمصالح الصحة).
- التقيد بالإجراءات المضبوطة لكشف وإجلاء الشخص الذي تظهر عليه أعراض الإصابة بفيروس كورونا.
- تركيز موزع مطهر أيدي خاص بمدخل بهو الاستقبال.
- تعليق خدمة حفظ الأمتعة.
- تطهير بهو الاستقبال (مقابض الأبواب و جميع المساحات التي يمكن لمسها بالأيدي).

### 2.3.3 الاستقبال و تسجيل الدخول

- العمل على تقليص من فترة انتظار الحرفاء في مكتب الاستقبال لتجنب الاكتظاظ.
- تركيز موزعات مطهر أيدي في بهو الاستقبال، و بالقرب من المصعد في كل طابق.
- وضع ملصقات أو لافتات تدعو الحرفاء إلى تطهير أيديهم.
- وضع أقلام على ذمة الحرفاء مع ضرورة تطهيرها آلياً و بعد كل إستعمال.
- اتخاذ التدابير اللازمة لضمان الامتثال و الحفاظ على مسافة متر واحد على الأقل بين الحرفاء (مثال: وضع علامات على الأرضية تحدد احترام مسافة تباعد 1 متر بين الحرفاء و تنظيم الصف و تجنب التقاطع).
- إمكانية تركيز حاجز من البلاستيك المقوى «Plexiglas» بمكتب الاستقبال.
- تشجيع تسجيل بيانات الحرفاء عبر الإنترنت.
- تطهير الأيدي بصفة مستمرة و بعد ملامسة مساحة أو جسم من قبل الأعوان.
- إمكانية استخدام القفازات، و خاصة للصراف و عون الاستقبال المسؤول عن تسليم المفاتيح للحرفاء، مع احترام قواعد حفظ الصحة المتعلقة باستخدامها.
- احترام مسافة تباعد لا تقل عن متر واحد بين أعوان الاستقبال.
- غسل الأيدي أو استعمال جال مطهر قبل و بعد كل عملية نقل للأمتعة من طرف الأعوان المكلفين بحمل الحقائق.
- تعقيم مكتب الاستقبال و الهاتف و أي مساحة يلمسها الحرفاء أو العملة بصفة آلية.
- تطهير المفاتيح / بطاقات الغرف بعد كل استخدام.
- التنظيف و التطهير المنتظم للمصاعد و الأبواب و المقابض و العربات و الأرائك بفضاء الاستقبال و الطاولات و جميع المعدات و المساحات و كل ما يمكن لمسه من طرف الحريف.
- إعلام الحرفاء بأوقات تسجيل الدخول و الخروج لتجنب الاكتظاظ بفضاء الاستقبال.
- الحد من عدد مستعملي المصعد إلى شخصين مع احترام مسافة تباعد 1 متر على الأقل باستثناء الوالدين مع أطفالهم .
- وضع ملصقات تحسيس و إرشاد حول قواعد حفظ الصحة الواجب احترامها بالمصعد.

### 4.3 الغرف و الطوابق

#### 1.4.3 القواعد الواجب احترامها من قبل العملة

- ضرورة تحسيس موصّبات الغرف بإعلام الرئيس المباشر عن أي حريف لديه علامات تنفس غير طبيعية (السعال و العطس و صعوبة التنفس و الحمى).
- إجبارية إرتداء كمادات واقية و قفازات تنظيف و اتباع القواعد العامة لحفظ الصحة عند تنظيف الغرف (تجنب ملامسة الوجه للمفروشات و كل الأغراض الممكن لمسها من طرف الحرفاء مع غسل الأيدي بالقفازات بالماء و الصابون إثر تنظيف كل غرفة...).
- توفير أدوات عمل فردية و عربة لكل موصّبة غرف، إن أمكن.

#### 2.4.3 تنظيف و تطهير الغرف

- عدم استعمال الغرفة من الوافدين الجدد قبل تنظيفها و تطهيرها و تهويتها لمدة 3 ساعات كحد أدنى.
- تهوية الغرفة قبل بدء عملية التنظيف، على أن تتواصل التهوية لمدة 20 دقيقة على الأقل أثناء التنظيف والتطهير اليومي.
- تطهير المساحات المعرضة للتلوث (مقابض الأبواب، الحنفيات، أزرار التنظيف، مقابض الحمام، جهاز التحكم عن بعد، الهواتف، إلخ) بطريقة صحية، على أن تكون المناديل المستخدمة ذات استعمال وحيدي.
- تجديد لوازم الحمام الخاصة بالحريف و وثائق الإرشادات عن النزول و أكياس الغسيل مع كل عملية تنظيف.
- تنظيف و تعقيم فتحات التهوية و مصافي المكيفات عند المغادرة و مرة واحدة على الأقل في الأسبوع.
- تكوين و تحسيس موصّبات الغرف بالطريقة الصحية لتنظيف و تطهير الغرف و المواد المستخدمة.
- استخدام مواد التنظيف و التطهير المعتمدة من طرف مصالح وزارة الصحة.
- إعلام الحرفاء بالإجراءات الجديدة و دعوتهم للمشاركة (بوضع المناشف المستعملة بالسلات المخصصة لذلك، فتح النوافذ قبل مغادرة الغرفة).
- من المستحسن اعتماد التنظيف بإستعمال الماء.

#### 3.4.3 معالجة طاقم المفروشات

- وضع اللحافات المتسخة في أكياس محكمة الغلق و نقلها في عربات مخصصة إلى أماكن المعالجة.
- احترام مبدأ الاتجاه إلى الأمام و اتباع إجراءات صحية لمنع التلوث المتقاطع بين اللحافات النظيفة و اللحافات المتسخة في منطقة الغسيل (ضرورة الفصل التام للأماكن التي يتم فيها التعامل مع اللحافات النظيفة و اللحافات المتسخة).
- إخضاع طاقم مفروشات الغرف لدورة غسيل بمنظف تتضمن عملية معالجة بدرجة حرارة ثابتة 65 درجة لمدة 10 دقائق على الأقل، أو 71 درجة لمدة 3 دقائق على الأقل.
- تنظيم برامج معالجة الغسيل بطريقة تضمن الفصل بين طاقم اللحافات و مناشف الغرف و مفروشات المطاعم و ملابس الحرفاء و أزياء العملة.
- وضع و تنفيذ إجراءات للتعامل مع المفروشات و طواقم الغرف الملوثة.

### 5.3 خدمات الغرف

- التشديد على احترام قواعد حفظ الصحة عند رفع الأطباق من الغرف.
- تطهير عربات خدمات الغرف بعد كل استخدام.
- استعمال النادل لوسائل الوقاية الضرورية (كمامة و قفازات) و تجنب دخول غرفة الحريف (مثال: تسليم الطلبية للحريف يتم عند باب غرفته).
- استخدام مناديل ذات استعمال واحد.
- استخدام كؤوس ذات استعمال واحد أو زجاجية مع الالتزام بقواعد التنظيف و التطهير. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- استخدام معدات الاستغلال الصغيرة ذات الاستعمال الوحيد أو التشديد على احترام الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير مختلف أنواع الأطباق و طواقم الأكل.
- تنظيف و تطهير أطباق و طواقم الأكل و الأواني الأخرى التي يستخدمها الحرفاء. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- إخضاع طاقم لحافات المطعم لدورة غسيل بمنظف تتضمن عملية معالجة بدرجة حرارة ثابتة 65 درجة لمدة 10 دقائق على الأقل، أو 71 درجة لمدة 3 دقائق على الأقل.

### 6.3 المجلات المشتركة والمركبات الصحية للحرفاء

- وضع مجففات الآلية للأيدي خارج الخدمة.
- تدعيم مخطط تنظيف و تطهير المركبات الصحية الخاصة بالحرفاء مع التركيز على التطهير المستمر لمقابض الأبواب و الحنفيات و مقبض طراد المياه و أي مساحة يمكن لمسها من قبل الحريف.
- التنظيف و التطهير المستمر للمعدات و المساحات التي يمكن لمسها بالأيدي في المجلات المشتركة (المصعد، مساند الأيدي، مقابض الأبواب، إلخ).
- تعزيز وتيرة عمليات التنظيف و التطهير (عدم تجاوز 30 دقيقة بين كل عملية).
- صيانة نظام التكييف بصفة منتظمة بالمجلات المشتركة (فتحات التهوية و مصافي المكيفات).
- تركيز موزعات مطهر الأيدي بالمجلات المشتركة و عند مدخل المركب الصحي للحرفاء.

### 7.3 الحانات و المقاهي

#### 1.7.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الحانات و المقاهي

- احترام مسافة تباعد بـ 2.5 متر بين الطاولات و عدم تجاوز 4 أشخاص لكل طاولة تتسع لـ 6 أشخاص.
- تهوية المجلات قبل و بعد كل خدمة.

#### 2.7.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الخدمة

- تعليق الخدمة الذاتية (Self service) بالنسبة لنظام الخدمة الشاملة.
- التطهير المنتظم للطاولات و الكراسي و الأواني و لائحة المشروبات، إلخ.
- استخدام كؤوس ذات استعمال واحد أو زجاجية مع الالتزام بقواعد التنظيف و التطهير. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- تطهير لائحة المشروبات و مساند الكراسي و كل مساحة يمكن لمسها بالأيدي بعد كل استخدام من طرف الحريف.

### 8.3 المطاعم و نقاط البيع الأخرى

#### 1.8.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الأكل

- تخفيض طاقة الاستيعاب بالمطاعم إلى 50 ٪ و احترام مسافة تباعد 2,5 متر بين الطاولات. عدم تجاوز 4 أشخاص لكل طاولة تتسع لـ 8 أشخاص باستثناء الوالدين مع أطفالهم.
- تركيز موزع مطهر و ملصقات تحسيسية للحرفاء لدعوتهم إلى تطهير الأيدي عند مدخل كل مطعم.
- بالإضافة إلى الملصقات التحسيسية، تكليف أحد العملة بدعوة الحرفاء لتطهير أيديهم باستخدام المطهر عند الدخول و الخروج من المطعم.
- اتخاذ الإجراءات اللازمة لتجنب الاكتظاظ و احترام مسافة التباعد 1 متر على الأقل بين الحرفاء قبل الدخول إلى المطعم.
- تهوية المطاعم قبل و بعد كل خدمة.

#### 2.8.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها أثناء الخدمة

- العمل على اجتناب خدمة البوفيه و التعويل على خدمة اللائحة، و في صورة الضرورة، التقييد بالتوصيات التالية:
  - ترك مسافة تباعد 1 متر بين الحرفاء و وضع علامات على الأرضية أمام كل عنصر من عارضات الأكل.
  - تأمين خدمة البوفيه من قبل عملة المطبخ (تعليق الخدمة الذاتية).
  - تمديد المدة المخصصة للخدمة بالمطعم لتجنب الاكتظاظ.
  - إمكانية تركيز حواجز من البلاستيك المقوى (Plexiglas) بعارضات الأكل و محطات الطبخ الاستعراضي و غيرها...
- تأمين خدمة الإطعام بالغرف بناء على طلب الحرفاء (بخلاف خدمات الغرف المعتادة).
- توفير قائمات مأكولات بالعدد الكافي و تطهيرها بعد كل استخدام من قبل الحريف.
- استخدام مناديل ذات استعمال واحد.
- تغيير طاقم لحافات الطاولات بعد كل استخدام من قبل الحريف.
- استخدام كؤوس ذات استعمال واحد أو زجاجية مع الالتزام بقواعد التنظيف و التطهير. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة



- أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- استخدام معدات الاستغلال الصغيرة ذات الاستعمال الوحيد أو التشديد على احترام الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير مختلف أنواع الأطباق و طواقم الأكل.
- وضع «الملاحة، الفلفل الأسود، الزيت، الخل» على الطاولة عند الطلب مع الالتزام بتنظيفها و تطهيرها بعد كل استخدام من طرف الحريف.
- تطهير مقاعد الأطفال و مساند الكراسي و جميع المساحات الأخرى الممكن لمسها بالأيدي بعد استعمالها من طرف الحريف.
- احترام قواعد حفظ الصحة عند رفع الأطباق و تنظيف طاولة الحريف للوقاية من العدوى.
- تنظيف و تطهير المساحات و الأثاث و المعدات عند نهاية كل خدمة بالمطاعم.
- تنظيف و تطهير أطباق و طواقم الأكل و الأواني الأخرى التي يستخدمها الحرفاء. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- إخضاع طاقم لحافات المطعم لدورة غسيل بمنظف تتضمن عملية معالجة بدرجة حرارة ثابتة 65 درجة لمدة 10 دقائق على الأقل، أو 71 درجة لمدة 3 دقائق على الأقل.

### 9.3 المطبخ

اعتماد نفس القواعد العامة لشروط حفظ الصحة و السلامة الغذائية و تطبيق الإجراءات للتحكم في مخاطر التلوث المتأتمية من المصادر 5M (المواد، المعدات، المحيط، العامل، الطريقة)

#### 1.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها من قبل العملة

- احترام قواعد نظافة الجسم و الهندام من طرف عملة السلسلة الغذائية (ارتداء زي عمل نظيف و معقم في كل خدمة).
- غسل الأيدي بصفة منتظمة و كلما دعت الحاجة و قبل بداية العمل.
- تركيز غاسل أيدي مجهز بموزع صابون سائل و موزع مناديل ذو استعمال واحد و حاوية فضلات ذات دواسة بجميع أقسام المطبخ.
- ارتداء قفازات عند تداول مواد غذائية حساسة مع غسل اليدين بالماء و الصابون بعد استعمالها.
- احترام مسافة تباعد متر واحد بين العملة.
- احترام مبدأ الاتجاه إلى الأمام بمسلك العملة تفادياً للتقاطع.
- توفير أدوات عمل فردية (سكاكين...) لكل عامل بالمطبخ، إن أمكن.

#### 2.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند استقبال السلع

- تنظيم عملية استلام السلع للحد من الاكتظاظ.
- إزالة الصناديق الكرتونية و تحويل الخضر و الغلال إلى صناديق نظيفة و مطهرة و الخاصة بالنزل.
- احترام الطريقة الصحية للتخلص من الصناديق الكرتونية و النفايات.
- وضع وسائل غسل و تجفيف للأيدي على ذمة المزودين و الزوار.
- تدعيم مخطط التنظيف مع التركيز على التطهير المستمر لكل المساحات و المعدات التي يمكن لمسها بالأيدي.

#### 3.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند تداول المواد الغذائية و المشروبات

- احترام مبدأ الاتجاه إلى الأمام بمسلك المواد الغذائية.
- اتباع الإجراءات اللازمة لتجنب التلوث المتقاطع للمواد الغذائية.
- اتباع الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير الخضر و الغلال.
- تنظيف و تطهير مساحات و أدوات و أواني العمل قبل و بعد كل استخدام.
- التأكد من تجاوز درجة حرارة الطهي وإعادة التسخين 75 درجة.
- تجنب إعداد أطباق تحتوي على منتجات حيوانية نيئة أو غير مكتملة الطهي. إلا إذا تم إجراء دراسة مخاطر طبقاً لمبادئ نظام تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة HACCP و وضع التدابير الصحية اللازمة.
- تطبيق الطريقة الصحية لتفريغ المنتجات الغذائية و استخدام حاويات نظيفة و مطهرة مجهزة بأغطية.
- تدعيم مخطط التنظيف مع التركيز على التطهير المستمر لكل المساحات و المعدات التي يمكن لمسها بالأيدي.
- اتباع الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير الأواني باستخدام نظام 3 أحواض (احترام كمية المطهر و المدة اللازمة...).
- تهوية كل المحلات بطريقة كافية.

#### 4.9.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند توزيع المواد الغذائية و المشروبات في المطاعم

- في حالة خدمة البوفيه:
- توزيع عارضات الأكل أو زيادة عددها لتجنب الازدحام.
- تسليم الصحن للحريف من قبل النادل.
- تعيين فريق من عملة المطعم يتولى توزيع المواد الغذائية و المشروبات و آخر لرفع الأطباق.
- التخلص من كل المأكولات الراجعة من البوفيه في حاويات الفضلات.
- احترام قواعد حفظ الصحة لتجنب التلوث المتقاطع عند ترصيف و تخزين و استخدام الصحن المطهرة.
- استخدام قفازات ذات استعمال واحد عند التحضير النهائي و تزيين الأطباق (Dressage).
- تطهير قوارير المشروبات قبل تقديمها للحريف.
- تنظيف و تطهير الصحن و طواقم الأكل المتسخة باستعمال آلة غسل صحن في حالة جيدة (درجة حرارة الشطف أعلى من 80 درجة مع الاستعمال الصحيح لمضخات مواد التنظيف و التطهير).

### 5.9.3 نظام المراقبة الذاتية للتحكم في المخاطر

- وضع إجراءات و تعليمات لتجنب التلوث بكل مراحل السلسلة الغذائية و السهر على تنفيذها.
- تكوين و تحسيس عملة السلسلة الغذائية بالإجراءات الموضوعة لتجنب العدوى و التلوث.
- وضع إجراءات مراقبة ذاتية لضمان التطبيق الفعلي للإجراءات الصحية الموضوعة.
- مراقبة و تسجيل درجة حرارة آلة غسل الصحون بحيث تكون فوق 80 درجة عند الشطف و التثبيت من كمية مواد التنظيف و التطهير.
- مسك سجلات مراقبة ذاتية و توثيقها.

### 10.3 المسابح و الشواطئ

#### 1.10.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها بالمسابح

- حظر استعمال المسابح على الأشخاص ذوي المناعة المنخفضة و الأمراض المزمنة (كبار السن و النساء الحوامل و الأشخاص الذين يعانون من صعوبات في التنفس المزمن و مرضى السكري و مرضى السرطان تحت العلاج و أمراض القلب و الأوعية الدموية و ارتفاع ضغط الدم) و وضع لافتة لإعلام و تحسيس الحرفاء بذلك.
- الحد من عدد المستحمين وفقاً لمساحة المسبح (سباح واحد في 3 م<sup>2</sup>).
- وضع لافتة قرب المسبح لإبلاغ الحرفاء بالتدابير المتخذة للحد من عدد المستحمين و دعوتهم للاستحمام بالماء و الصابون قبل كل دخول لحوض المسبح.
- تكليف عامل بتنظيم عملية دخول الحرفاء إلى المسبح و دعوتهم للامتثال للإجراءات الصحية المعمول بها.
- تركيز موزع صابون الاستحمام بالأدواش التابعة للمسابح.
- تجهيز المركبات الصحية للحرفاء بموزع صابون سائل و موزع ورق ذو استعمال وحيث و حاوية فضلات ذات دواسة.
- تركيز موزع مطهر على ذمة الحرفاء و عملة المسبح.
- ضمان تطهير مياه المسابح باستخدام مضخات في حالة عمل جيدة للحفاظ على معدل الكلور المطلوب طبقاً للتشريع الجاري بها العمل.
- القيام بعملية معالجة اصطدامية بالترفيغ في نسبة الكلور بمياه المسبح عند نهاية كل خدمة.
- الرفع من وتيرة مراقبة معدل الكلور و الـ Ph إلى 1 مرة / ساعتين و معدل المثبت إلى 1 مرة / يومين.
- احترام مسافة تباعد متر واحد على الأقل بين كراسي الاسترخاء حول المسبح.
- تنظيف و تطهير الأثاث المتواجد بالمسبح (كراسي الاسترخاء و الطاولات.... و أي مساحة يمكن لمسها بالأيدي) بعد كل استخدام من قبل الحريف.
- القيام بدراسة مخاطر العدوى من covid - 19 و ضبط إجراءات المراقبة اللازمة قبل استغلال الزلاجات المائية.
- في حالة استحالة تطبيق التعليمات المذكورة أعلاه، يجب تعليق خدمة المسبح.

#### 2.10.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها بالشواطئ

- احترام مسافة تباعد متر واحد بين كراسي الاسترخاء.
- تنظيف و تطهير الأثاث المتواجد بالشاطئ (كراسي الاسترخاء، و الطاولات.... و أي مساحة يمكن لمسها بالأيدي) بعد كل استخدام من قبل الحريف.
- تجهيز المركبات الصحية للحرفاء بموزع صابون سائل و موزع ورق ذو استعمال وحيث و حاوية فضلات ذات دواسة.
- تركيز موزع مطهر على ذمة الحرفاء و عملة الشاطئ.

### 11.3 مراكز المعالجة بالمياه و التدليك

- مراقبة درجة حرارة جميع الحرفاء باستخدام مقياس حرارة بدون لمس قبل دخول كل حريف إلى المركز، (في حالة ارتفاع درجة حرارة الحريف بشكل مستمر أكثر من 38 درجة، يمنع من الدخول و يتم الاتصال بمصالح الصحة).
- تركيز موزعات مطهر في الاستقبال و وضع ملصقات لدعوة الحرفاء إلى تطهير أيديهم.
- احترام مسافة التباعد بين الحرفاء في قاعة الانتظار.
- تعليق خدمة الحمام (Bain Maure).
- تطهير منتظم للكراسي و الأرائك و لآلات العلاج و كل المساحات التي يمكن لمسها بالأيدي.
- تطهير منتظم لجميع المساحات و المعدات و أدوات و آلات التجميل بعد كل حريف.
- ضرورة إرتداء الكمادات و احترام نفس قواعد غسل الأيدي و التباعد الجسدي من قبل العملة.
- تدعيم مخطط تنظيف و تطهير بالمركبات الصحية للحرفاء و التركيز على تطهير مقابض الأبواب و الحنفيات و طرادات المياه و أي مساحات يمكن لمسها بالأيدي.
- صيانة نظام التكييف بصفة منتظمة (فتحات التهوية و مصافي المكيفات).
- احترام قواعد حفظ الصحة لاستخدام السونا Sauna (حريف واحد فقط بالمقصورة مع تنظيفها و تطهيرها قبل و بعد استخدامها).
- إخضاع طاقم المناشف و اللحافات لدورة غسيل بمنظف تتضمن عملية معالجة بدرجة حرارة ثابتة 65 درجة لمدة 10 دقائق على الأقل، أو 71 درجة لمدة 3 دقائق على الأقل.

### 12.3 مراكز الأنشطة الرياضية و الفضاءات المخصصة للأطفال

#### 1.12.3 مراكز الأنشطة الرياضية

- الحد من عدد الحرفاء حسب مساحة قاعة الرياضة و احترام مسافة تباعد 1 متر على الأقل.
- توجيه الحرفاء للأنشطة الرياضية بالفضاءات المفتوحة.
- توفير مطهر و تركيز لافتة لدعوة الحرفاء إلى تطهير أيديهم.
- تعليق الأنشطة الرياضية ذات التقارب الجسدي للأشخاص.

- تطهير معدات الترفيه و الرياضة (دراجات، كراسي الاسترخاء، المضرب، الأقواس، السهام، قطع الشطرنج، إلخ...) قبل وبعد كل استخدام من قبل الحريف.
- توزيع الأجهزة و المعدات في الصالات الرياضية بطريقة تمكن من احترام مسافة تباعد.

### 2.12.3 الغضاءات المخصصة للأطفال و التنشيط

- احترام مسافة تباعد أثناء عروض التنشيط بالغضاءات الخارجية و تجنب أي نشاط يسبب الاكتظاظ.
- توفير مطهر للأيدي في مساحات اللعب و نوادي الأطفال.
- تكثيف عمليات تنظيف و تطهير المعدات في مساحات اللعب و نوادي الأطفال.
- على منشطي نوادي الأطفال احترام نظافة الجسم و الهدام مع الغسل / التطهير المتكرر لليدين و الالتزام بارتداء الكمادات.
- الحد من عدد مستخدمي نوادي الأطفال في نفس الوقت، مع التطهير المنتظم لجميع الألعاب.
- توزيع الأجهزة و المعدات في مساحات اللعب و نوادي الأطفال بطريقة تمكن من احترام مسافة تباعد.
- الالتزام بارتداء الكمادات للأطفال سنهم أكثر من سنتين.

### 13.3 الندوات و المؤتمرات و الاجتماعات و المناسبات

#### 1.13.3 الإجراءات الواجب اتخاذها بقاعات الندوات و المؤتمرات

- تخفيض طاقة الاستيعاب قاعات الندوات و المؤتمرات بنسبة 50 % و احترام مسافة تباعد 1 متر بين الكراسي و 2 متر على الأقل بين الطاولات
- تقديم استراحات القهوة بالقاعة و تعليق الخدمة الذاتية.
- تركيز موزعات مطهر عند مدخل القاعات و توفير ملصقات لدعوة الحرفاء لتطهير أيديهم.
- تهوئة قاعات الندوات و المؤتمرات بانتظام.

#### 2.13.3 التنظيف و التطهير

- تجهيز المركبات الصحية للحرفاء التابعة لقاعات الاجتماعات بموزع صابون سائل و موزع ورق ذو استعمال وحيث.
- تهوئة قاعات الاجتماعات قبل وبعد كل خدمة.
- تطهير منتظم للطاولات و الكراسي و مستلزمات الكتابة...
- تعزيز مخطط تنظيف المركبات الصحية للحرفاء و التركيز على تطهير مقابض الأبواب و الحنفيات و طرادات المياه و أي مساحة يمكن لمسها بالأيدي.
- استعمال كؤوس ذو استخدام واحد أو من مادة الزجاج مع الالتزام بتطبيق القواعد الصحية للتنظيف و التطهير (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- تطهير مساند الكراسي و أي مساحة أخرى يمكن لمسها بالأيدي بعد كل خروج المشاركين من قاعات الاجتماعات.

#### 3.13.3 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها من قبل الحرفاء

- احترام مسافة تباعد في قاعات الاجتماعات (متر واحد على الأقل).
- ارتداء الكمادات.

### 14.3 صيانة المؤسسة

- اعتماد نفس القواعد العامة لحفظ الصحة.
- تعزيز مخطط مراقبة مادة الكلور بمياه الشرب (الحفاظ على الكلور أكثر من 0.7 مغ / ل في المليون من الكلور الحر) ومياه المسبح (الحفاظ على الكلور أكبر من 2 مغ / ل في المليون من الكلور الحر).
- تعزيز مخطط الوقاية و الرقابة من جرثومة الليجيونيللا.
- تعديل نظام التكييف لجلب أقصى كمية ممكنة من الهواء الخارجي و تجنب إعادة الرسكلة.
- العناية الدورية بموزعات الصابون و المطهر و الورق ذو الاستعمال الواحد إلخ... و تزويدها بصفة آلية.

### 15.3 التخلص من النفايات

- تركيز حاويات فضلات بدواسات مجهزة بأقياس و مخصصة للنفايات المتعلقة بالجاثة (الكمادات و القفازات) بأعداد كافية في مختلف مسارات و أماكن تواجد العملة و الحرفاء.
- تركيز حاويات فضلات بدواسات مجهزة بأقياس و ذات سعة كافية قصد التخلص من المعدات ذات الاستعمال الواحد المستغلة من طرف الحرفاء.

## 4. الاحتياطات والإجراءات الوقائية في المطاعم السياحية

### 1.4 العملة

- تكوين و تحسيس العملة بالإجراءات الصحية الواجب اتباعها للوقاية من فيروس كورونا.
- تركيز موزع صابون و موزع ورق ذو استخدام واحد و حاوية فضلات ذات دواسة بالعدد الكافي في المطبخ و حجرات تغيير ملابس العملة.
- احترام نظافة الجسم و الهندام (ارتداء ملابس عمل نظيفة و معقمة قبل بداية الخدمة).
- إلزامية ارتداء الكمادات لجميع العملة.
- غسل الأيدي بصفة منتظمة و كلما دعت الحاجة و قبل بداية العمل.
- ارتداء قفازات عند تداول مواد غذائية حساسة مع غسل اليدين بالماء و الصابون بعد استعمالها.
- استخدام مطهر بعد كل تداول للمواد الغذائية و اتباع العادات الصحية (غسل اليدين بانتظام و السعال أو العطس في ثنية الكوع أو في منديل ورقي و التخلص منه، تجنب المصافحة و العناق).
- إسناد عطلة للعامل الذي تظهر عليه أعراض مرضية و إعلام المصالح الصحية المختصة.
- إلزام العملة بالإبلاغ عبر الهاتف المسؤول المباشر و عدم التوجه إلى المؤسسة في حال ظهور أعراض مرضية (الحمى و السعال و صعوبات التنفس) أو في حال اتصاله المباشر بشخص مصاب.
- قياس و تسجيل درجات الحرارة لجميع العملة قبل الدخول إلى المؤسسة (باستخدام مقياس حرارة بالأشعة بدون لمس). إذا كانت درجة حرارة تفوق أو تساوي 38 درجة بصفة مستمرة يتم إسناد العامل عطلة و إعلام المصالح الصحية المختصة.

### 2.4 الإجراءات الواجب اتخاذها بالمطبخ

- منع دخول المزودين إلى المقتصدية و المطبخ.
- إزالة الصناديق الكرتونية و تحويل الخضر و الغلال إلى صناديق نظيفة و مطهرة و الخاصة بالمطعم.
- احترام الطريقة الصحية للتخلص من النفايات.
- تركيز غاسل أيدي مجهز بصابون و موزع أوراق ذو استخدام واحد و حاوية فضلات ذات دواسة بجميع أقسام المطبخ.
- ارتداء قفازات عند تداول مواد غذائية حساسة مع غسل اليدين بالماء و الصابون بعد استعمالها.
- توفير أدوات عمل فردية (سكاكين...) لكل عامل بالمطبخ، إن أمكن.
- احترام الطريقة الصحية لغسل و تطهير الخضر و الغلال.
- تنظيف و تطهير مساحات و أدوات و معدات العمل قبل و بعد كل استخدام.
- اتباع الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير الأواني باستخدام نظام 3 أحواض (احترام كمية المطهر و المدة اللازمة...).
- تعزيز مخطط التنظيف وزيادة وتيرة التطهير لجميع المساحات و المعدات التي يمكن لمسها بالأيدي.
- توفير التهوية الكافية بالمقتصدية و بمختلف محلات المطبخ.

### 3.4 التدابير الواجب اتخاذها بقاعة المطعم والمركب الصحي للرفاء

- تخفيض طاقة الاستيعاب المطعم إلى 50 ٪ و احترام مسافة تباعد 2.5 متر بين الطاولات و 1 متر بين الأشخاص.
- مجموعة الرفاء من 4 أشخاص كحد أقصى لكل طاولة باستثناء الوالدين مع أطفالهم.
- وضع دعائم ورقية أو رقمية حول الإجراءات الصحية الواجب احترامها على ذمة الرفاء.
- تركيز موزع مطهر عند مدخل المركبات الصحية للرفاء.
- تجهيز المركبات الصحية للرفاء بموزع صابون و موزع أوراق ذو استخدام واحد و حاوية فضلات ذات دواسة، مع ضرورة تزويدهم بصفة آلية.
- تكثيف عمليات تنظيف المركبات الصحية للرفاء و التركيز على تطهير مقابض الأبواب و الحنفيات و طراد المياه و أي مساحة يمكن لمسها بالأيدي.
- تنظيف و تطهير المعدات و الأرضيات و مساحات و أواني الخدمة و مقابض الأبواب والهاتف، الخ .... بعد نهاية كل خدمة.
- تغيير طاقم لحافات الطاولات بعد كل استخدام من قبل الحريف.
- تهوية القاعة قبل و بعد كل خدمة.
- تنظيف و تعقيم فتحات التهوية و مصافي المكيفات مرة واحدة على الأقل في الأسبوع.

### 4.4 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند دخول المطعم

- احترام مسافة تباعد 1 متر بين الرفاء عند الدخول للمطعم.
- مراقبة درجة حرارة جميع الرفاء باستخدام مقياس حرارة بدون لمس، (في حالة ارتفاع درجة حرارة الحريف بشكل مستمر تفوق أو تساوي 38 درجة، يمنع من الدخول إلى المطعم و يتم الاتصال بمصالح الصحة).
- تركيز موزع مطهر بمدخل المطعم.
- حث الرفاء على تطهير أيديهم باستخدام المطهر عند الدخول و الخروج من المطعم.

### 5.4 إجراءات حفظ الصحة الواجب احترامها عند الخدمة

- تطهير لائحة المأكولات و حاملة الفاتورات بعد استخدامهما من قبل كل حريف.
- استخدام مناديل ذات استعمال واحد.
- استخدام كؤوس ذات استعمال واحد أو زجاجية مع الالتزام بقواعد التنظيف و التطهير. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).

- استخدام معدات الاستغلال الصغيرة ذات الاستعمال الوحيد أو التشديد على احترام الطريقة الصحية لتنظيف و تطهير مختلف أنواع الأطباق و طواقم الأكل.
- وضع «الملح، الفلفل، الزيت، الخل» على الطاولة عند الطلب مع الالتزام بتنظيفها و تطهيرها بعد كل استخدام من طرف الحريف.
- تطهير قوارير المشروبات قبل تسليمها إلى الحريف.
- بعد كل لمس للنقود (أو الشيك) يجب تطهير اليدين باستخدام مطهر (الحث على الخلاص إلكترونياً).
- تطهير مقاعد الأطفال و مساند الكراسي و جميع المساحات الأخرى الممكن لمسها بالأيدي بعد استعمالها من طرف الحريف.
- تنظيف و تطهير أطباق و طواقم الأكل و الأواني الأخرى التي يستخدمها الحرفاء. (استخدام آلة غسل ذات درجة حرارة شطف لا تقل عن 80 درجة أو الغسل اليدوي باعتماد 3 أحواض مع احترام مقادير المواد المطهرة و الفترة اللازمة لذلك).
- إخضاع طاقم لحافات المطعم لدورة غسيل بمنظف تتضمن عملية معالجة بدرجة حرارة ثابتة 65 درجة لمدة 10 دقائق على الأقل، أو 71 درجة لمدة 3 دقائق على الأقل.
- منع الرقص في مجموعات و إلزام الحريف بالرقص بجانب مقعده فقط.
- تعليق النشاط بالنسبة للأصناف التالية:
  - نادي الرقص.
  - النادي الليلي.
  - الكباريه.

#### 6.4 التخلص من النفايات

- تركيز حاويات فضلات بدواسات مجهزة بأكياس و مخصصة للنفايات المتعلقة بالجائحة (الكمامات و القفازات) بأعداد كافية في مختلف مسارات و أماكن تواجد العملة و الحرفاء.
- تركيز حاويات فضلات بدواسات مجهزة بأكياس و ذات سعة كافية قصد التخلص من المعدات ذات الاستعمال الواحد المستغلة من طرف الحرفاء.

## ملحق 1

الإجراءات الواجب إتباعها في حال اكتشاف عامل / حريف يشتبه اصابته بفيروس كوفيد 19 :

- في حالة ظهور أعراض « توجي بالاصابة ب COVID-19» لدى العامل أو الحريف، يجب التنسيق مع طبيب الشغل / الطبيب المتعاقد، و التدخل وفقاً لإجراءات تم ضبطها مسبقاً من قبل لجنة الأزمات.

### الاجراءات الواجب اتباعها

- إعلام المسؤول المباشر وطبيب الشغل / الطبيب المتعاقد.
- عزل الحالة المشتبه بها في مكان محدد مسبقاً مع ضرورة احترام التدابير الوقائية.
- إعلام الإدارة الجهوية للصحة.
- الإتصال بالرقم ١٩٠ في حال ظهور أعراض خطيرة (اختناق ، آلام في الصدر ، فقدان الوعي ، إلخ).
- إعلام الأشخاص الذين اتصلو بالحالة المشتبه بها حتى يكونوا على يقظة للظهور المحتمل لاعراض او علامات مرضية و ملازمتهم المنزل الى حين الاعلان عن نتائج تحاليلهم .
- وضع إجراءات محددة لتنظيف الغرفة التي تم إيواء الشخص المصاب بها او المكان الذي تواجد به ، باتباع التوصيات المحددة:
- الانتظار لفترة تتجاوز عدة ساعات (6 ساعات فما فوق) قبل تنظيف مساحات غرفة إيواء الحريف المصاب.
- معدات أعوان التنظيف / الصيانة:
  - قفازات تنظيف.
  - قناع FFP2 .
  - نظارات واقية.
  - بدلة عمل واقية ذات الاستعمال الواحد.
  - أحذية شغل.
- تطهير الأسطح والمساحات: يفضل الغسل والتطهير بالمواد السائلة
  - (1) التنظيف باستعمال مواد التنظيف ..
  - (2) الشطف بالماء.
  - (3) إنتظار الوقت اللازم لكي تجف الغرفة.
  - (4) تطهير الأرضيات والأسطح بمحلول ماء الجافال.
  - (5) تطهير مقبض الممسحة المستخدمة.
  - (6) تطهير المماسح و الأفرشة المستخدمة و وضعها في كيس بلاستيك يتم التخلص منه وفق وفق نظام النفايات الخاصة الاستشفائية..







*Tunisia* INSPIRING

**Establishment** according to health measures

الجمهورية التونسية  
وزارة السياحة والصناعات التقليدية  
الديوان الوطني التونسي للسياحة

